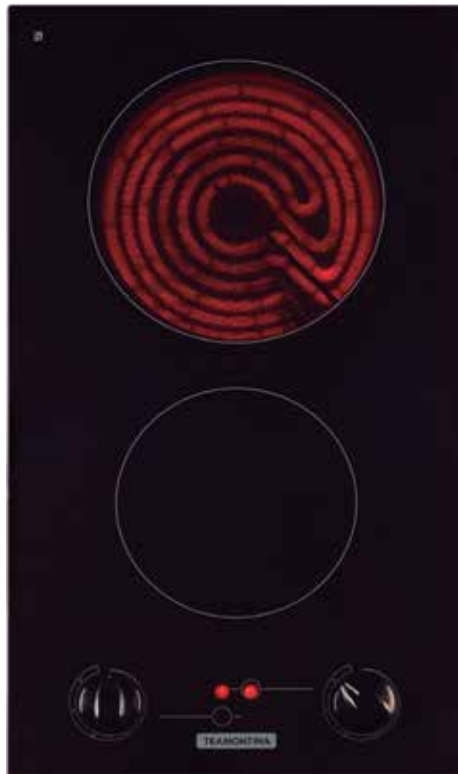
MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP VITROCERÂMICO
DOMINÓ

TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Vitrocerâmico **TRAMONTINA**.

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências.

O uso do Cooktop Vitrocerâmico **TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

A TRAMONTINA TEEC S.A. está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

Fone: (54) 3461-8185 - Fax: (54) 3461-8191 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A - Rodovia RSC 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - R.S - Brasil
www.tramontina.com

Índice

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Dominó 2EV 30

94.713/220

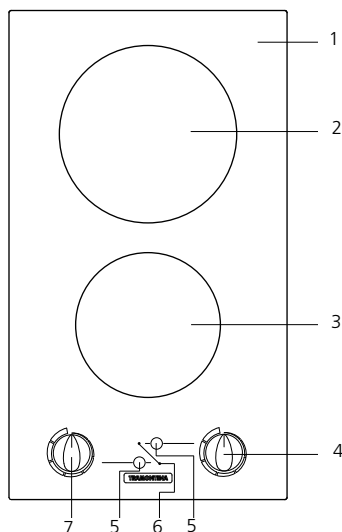



Fig. 1

1 - Mesa vitrocerâmica

2 - Área de aquecimento Ø185 mm (1700 W)

3 - Área de aquecimento Ø150 mm (1200 W)

4 – Manípulo de controle da área de aquecimento Ø185 mm

5 – Lâmpada de identificação de calor residual

6 – Lâmpada da área de aquecimento acesa

7 – Manípulo de controle da área de aquecimento Ø150 mm

Obs.: Os Cooktops vitrocerâmicos funcionam em 220 V (± 5%).
Produtos desenvolvidos para uso doméstico.

Utilização do produto

Regulador de energia

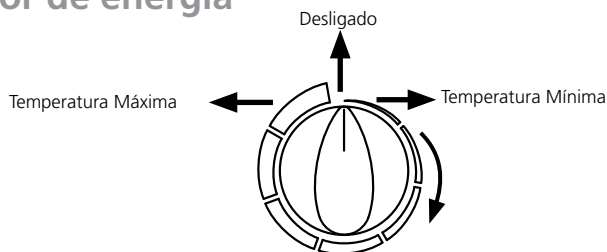



Fig. 2

- As áreas de aquecimento são controladas com reguladores de energia (você escolhe a temperatura ideal de cada receita).
- O funcionamento começa girando o manípulo para a direita (fig. 2).
- Para sua segurança, a lâmpada se acende quando a área de aquecimento está ligada (fig. 3).

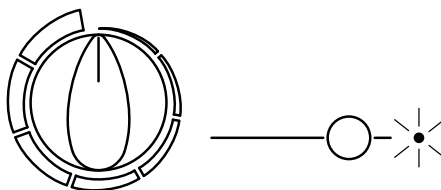



Fig. 3

Indicação de calor residual

- As lâmpadas acesas, indicam a área de aquecimento quente (fig. 4).
- Somente se apagam quando a temperatura estiver morna.
- Cada área de aquecimento possui uma lâmpada indicadora do calor residual.

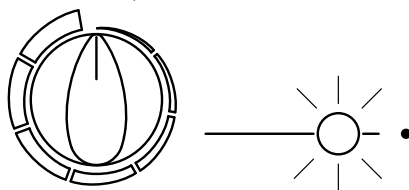



Fig. 4

Desligar

Para desligar o produto girar o manípulo no sentido anti-horário até a posição desligado (fig. 2).

Temperatura aproximada das áreas de aquecimento

A temperatura máxima aproximada das áreas de aquecimento é 380 °C.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilizar para outros fins.
- Para sua segurança, nunca usar o produto para aquecer o ambiente.
- Manter as crianças afastadas das áreas de aquecimento enquanto elas estiverem quentes.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Certificar-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los por esbarrões acidentais.

- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.
- Não utilizar o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Cuidar para que não caia objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.
- Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, desligar imediatamente o produto e desconecte-o da rede elétrica.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Por motivo de higiene e segurança, seu Cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa se inflamam.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como uma superfície de corte.
- Não ligar a área de aquecimento sem panela sobre a mesma.
- Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.

Dicas para o uso correto

- **Nunca cozinhar alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.**
- A área de aquecimento do Cooktop Vitrocerâmico permanece quente por algum tempo após ser desligada. Desligue alguns minutos antes do final do cozimento, o calor residual completará o cozimento.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Usar panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Somente usar panelas de ferro se o fundo não for áspero; caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Colocar sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Utilizar panelas com diâmetros iguais aos das áreas de aquecimento.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Evitar que alimentos caiam sobre as áreas de aquecimento, principalmente se os ingredientes contenham açúcar; o mesmo poderá danificar seriamente a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

ATENÇÃO!
Não utilizar panelas esmaltadas, pois este material não resiste às altas temperaturas, podendo danificar a mesa vitrocerâmica (consulte o fabricante da panela).

- **Panelas de cobre ou com fundo de cobre, poderão deixar marcas de resíduos metálicos, que causarão manchas permanentes na mesa vitrocerâmica.**
- **Recipientes plásticos ou de alumínio fino, podem derreter com a temperatura elevada, danificando a mesa vitrocerâmica.**

Nunca colocar as mãos sobre a área de aquecimento, enquanto a luz indicadora de uso e/ou de calor residual estiverem acesas.

ATENÇÃO!
Este produto está equipado com controle automático de temperatura para cada área de aquecimento. Após a escolha da temperatura desejada, inicia o aquecimento. Ao atingir a temperatura selecionada, a área de aquecimento desliga-se automaticamente, porém, entrará

em funcionamento novamente após alguns segundos. Assim, além de economizar energia elétrica, permanecerá próximo da temperatura selecionada. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.

- Não utilizar recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente próximo ao painel de controle.
- O uso de recipiente com diâmetro menor do que a área de aquecimento deixará livre parte do calor, além de desperdiçar energia poderá provocar um acidente.

Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza desligue seu Cooktop Vitrocerâmico.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa vitrocerâmica.**

ATENÇÃO!
Toda a limpeza deverá ser feita com a mesa vitrocerâmica fria, com excessão de açúcar. Alimentos contendo açúcar e filme de alumínio devem ser retirados com a espátula especial ainda quentes.

O uso da espátula especial (acompanha o produto) para mesa vitrocerâmica não danifica a superfície se for utilizada num ângulo próximo a 30º (fig. 5).

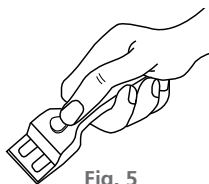



Fig. 5

- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto. Além de facilitar a limpeza.
- Para a limpeza utilizar somente; espátula especial, sabão neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, enxugue-o bem.
- Eliminar pequenas sujeiras com pano úmido.
- Para grandes impurezas, utilizar produto específico para superfície vitrocerâmica. Aplique com papel de cozinha e esfregue. Após passe um pano úmido com água fria e seque.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos como; saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar a peça.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor neste equipamento.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.

Instalação

- **Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviço Autorizado Tramontina (consulte o livreto que acompanha o produto). Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do Cooktop que inclui: instalações elétricas, móveis, acessórios, etc.**
- As regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviço Autorizado.

- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de Instalação

Prever no tampo onde o Cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 6 e tabela 1, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (fig. 6 e 7).

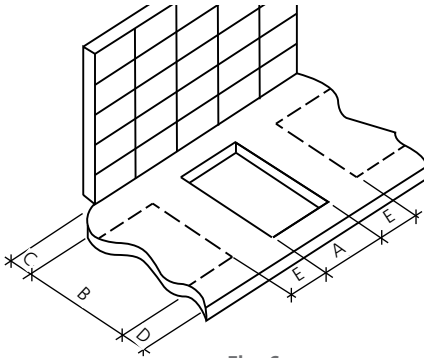



Fig. 6

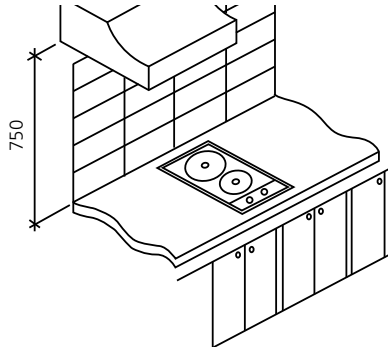



Fig. 7

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E (mínimo)
Dominó 2EV 30	275	495	65	62	150

Tabela 1

* Medidas em milímetros.

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do Cooktop.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo dos queimadores.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deve permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.
- Para um móvel suspenso, considerar 750 mm como distância mínima em relação aos queimadores (fig. 7).
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C, evitando a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local de instalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

Fixação do Cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais, parafusos e presilhas de fixação (fig. 9, "A", “B” e “C”) e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (borracha de vedação).

• A aplicação da borracha de vedação deve ser feita da seguinte forma:

Apoiar o Cooktop com o seu lado inferior para cima (fig. 8), as tiras de borracha de vedação "F" devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia - fazer com que a aderência entre a borracha de vedação e a borda do Cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do Cooktop.

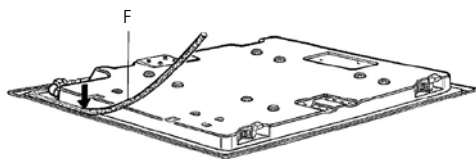



Fig. 8

• Encaixar as 4 presilhas de fixação (fig. 9"C") na fenda "D" (bandeja).

• Para fixar o Cooktop no tampo, centralizar o Cooktop com a abertura do tampo.

• Na parte inferior, deve ser encaixado os suportes "A" na fenda "E" (fig. 9) e observar que a posição de encaixe do suporte depende da espessura do tampo.

• O parafuso "B" de fixação deverá ser apertado até o produto encostar no tampo.

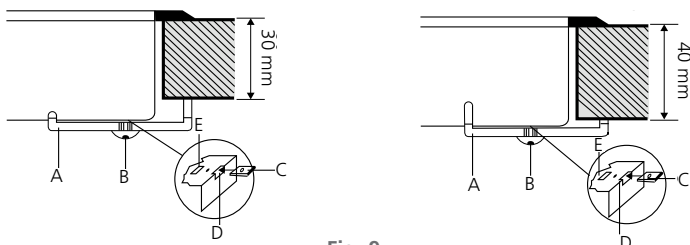



Fig. 9

Instalação elétrica

O Cooktop funciona em 220 V (± 5 %). Não é bivolt.
Verificar se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 220 V, 50 - 60 Hz.

• Ligar o Cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 3 pinos redondos (NBR 14136) (fig. 10), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

• Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.

• Não usar adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (fig. 11).

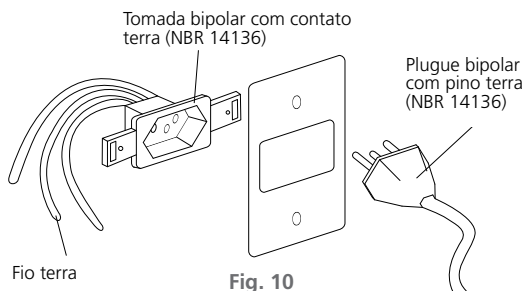



Fig. 10

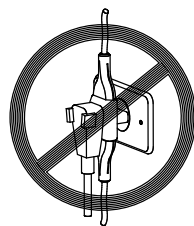



Fig. 11

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro) utilizar disjuntor termomagnético **monopolar** de 16 A no fio fase (fig. 12).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V de duas fases, utilizar um disjuntor termomagnético **bipolar** de 16 A (fig. 13).

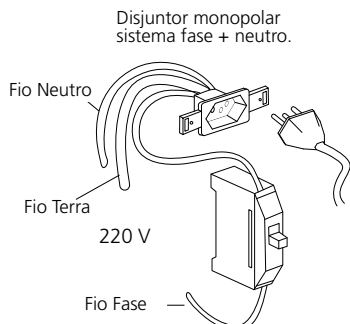
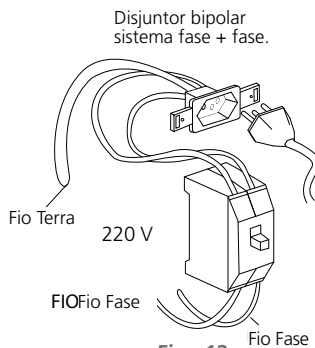



Fig. 11 **Fig. 12**

- A conexão do fio terra é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Não utilizar o Cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

ATENÇÃO!
Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.

- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 2.
- Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²	10,0 mm²
Até 23 mm	Até 35 mm	Até 55 mm	Até 91 mm

Tabela 2

ATENÇÃO!
A instalação elétrica da residência e os disjuntores deverão ser compatíveis com o uso do produto.
Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Especificações técnicas

Tensão		220 V ±5%
Frequência (Hz)		50 - 60
Potência elétrica total (kW)		2,9
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Área de aquecimento Ø150 mm (kW)		1,2
Área de aquecimento Ø185 mm (kW)		1,7
Disjuntor térmomagnético (A)		16
Consumo máximo (kW/h)		2,9
Temperatura máxima aproximada (°C)		380
Dimensões (mm)	Largura	290
	Profundidade	510
	Altura	51
	Altura c/ caixa de conexão	70
Pesos (Kg)	Líquido	4,1
	Bruto	4,9

Tabela 3

Termo de Garantia

O **Cooktop Vitrocerâmico TRAMONTINA** é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor ou da entrega do produto ao primeiro adquirente, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal.
- 9 meses restantes - garantia especial, concedida por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

- O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos, (riscos,deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente) ou ainda sofrido alterações modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado, ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação. As despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no própio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições de garantia:

- As peças plásticas, borrachas e as peças sujeitas a desgaste natural pelo uso,como; lâmpadas indicadoras possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer defeito que for constatado deste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com)**, ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

ATENÇÃO!

Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos,para informar:

- **Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.**
- **Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.**

Número de Série de seu produto:

www.tramontina.com

Revisão 1 / Janeiro 2013 / 91940